



Kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku	1
6 Mutu.....	1
7 Penyimpanan bahan baku	1



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting kulit lunak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku**1 Ruang lingkup**

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku.

2 Istilah dan definisi**2.1****bahan baku kepiting kulit lunak beku**

kepiting bakau hidup yang dibudidayakan dan di panen pada saat ganti kulit (*moulting*)

3 Jenis bahan baku

kepiting bakau (*Scylla serrata*).

4 Bentuk bahan baku

kepiting kulit lunak dalam kondisi hidup.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran :

- Kenampakan: utuh, tidak cacat, cemerlang;
- Bau: segar spesifik jenis;
- Tekstur: elastis.

7 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku kepiting hidup disimpan dalam air yang sesuai habitatnya.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id